

# SAVOIR DÉVELOPPER UNE GAMME DE CONSERVE DANS SON ENTREPRISE



Chambres  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

NOUVELLE-AQUITAINE

Vous souhaitez proposer la vente de conserve maison en boutique ou sur internet ou développer la vente de conserves de qualité vers des collègues. Être formé est obligatoire pour maîtriser le procédé de fabrication et connaître la réglementation spécifique (GBPH conserveur artisanale).

Formation  
Non certifiante

Niveau  
Perfectionnement

Présentiel

Financement  
Possible



## Vos objectifs

- savoir élaborer une recette en conserve
- Savoir déterminer les barèmes de stérilisation
- Connaitre le procédé de fabrication d'une conserve
- Savoir identifier les points de contrôle pour répondre aux exigences sanitaires



## Pré-requis

- Niveau CAP dans les métiers de bouche ou 1 an d'expérience professionnelle dans les métiers de l'alimentation.



## Les + de la formation

- Formation assurée par Mme Emmanuelle Resche, ingénieure microbiologiste, formatrice et consultante indépendante chez Créali formation.,.
- Formation dispensée dans les cuisines professionnelles du CFA de La Rochelle

Nos experts formation vous accompagnent dans :

- L'établissement de votre parcours formation
- L'étude des modalités de prise en charge

## Tarif

### Coût Pédagogique

: 800 €\*  
\* Financement possible nous contacter



### Durée

2 jours soit 14h



## Effectifs

Minimum : 07

Maximum : 10



## Public

Professionnels des métiers de bouche, activité de producteurs, agriculteurs, responsable de production, porteur de projets.

## Délais et modalités d'accès

Sur inscription toute l'année, jusqu'à 72 heures avant le début de la formation, selon les places disponibles et les modalités de financement. Consulter le calendrier des formations sur [www.cma17.fr](http://www.cma17.fr)

Formation accessible aux personnes en situation de Handicap Des besoins spécifiques ? contactez notre référent handicap.



## Programme

- **Connaitre les principes de la stérilisation (et pasteurisation) et ses conséquences au niveau microbiologique**
- **Savoir formuler une recette spécifique pour un produit subissant de hautes températures de cuisson**
- **Savoir déterminer un contenant**
- **Savoir déterminer et valider un barème de stérilisation**
- **Savoir mettre en place la traçabilité des produits**
- **Connaitre les éléments présents sur une étiquette et les fiches techniques**
- **Connaitre les Bonnes Pratiques d'Hygiène de fabrication pour l'activité de conserveur en complément de son activité principale**
- **Dangers sanitaires et maîtrise des risques**

## Méthodes et moyens pédagogiques

### Techniques d'animation

- Alternance d'apports théoriques et pédagogie active et participative
- Échanges de pratiques en cuisine avec des recettes

### Ressources

- Salle équipée d'un vidéo projecteur et laboratoire de cuisine.

### Outils supports

- Support de formation et documents réglementaires remis aux stagiaires
- Annexes pédagogiques

### Encadrement

Formation assurée par Mme Resche, ingénieure microbiologiste, a été pendant 13 ans responsable innovation et formatrice du pôle innovation au sein du Cepro Evolution Pro pour les charcutiers traiteurs.

### Suivi et évaluation

- Feuille d'émargement
- Quizz d'évaluation
- Attestation de fin de formation
- Evaluation de la satisfaction clients



## Pour aller plus loin



### Techniques de cuisson à juste température

Objectif principal : Développer de nouvelles techniques culinaires tout en optimisant vos process de cuisson

## Contactez-nous

CMAR Nouvelle-Aquitaine - Charente- Maritime  
107 Avenue Michel Crépeau. 17024 LA ROCHELLE CEDEX 1  
[www.cma17.fr](http://www.cma17.fr)

Service formation :  
**0809 54 17 17**  
[formation@cm-larochelle.fr](mailto:formation@cm-larochelle.fr)

SIRET : 130 027 923 00064 NAF 9411Z  
Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région  
De la Nouvelle Aquitaine

